

Sur ce micro-vignoble tout concourt à accomplir un vrai travail d'orfèvre ... Par petites touches, sur ce terroir d'exception, est-il possible de faire éclore un vin d'une puissance et d'une ampleur rares ? A chaque millésime, c'est l'avènement d'un grand classique.

Situé contre le village de Saint-Estèphe, le vignoble du Château Bel-Air Ortet bénéficie d'un sous-sol essentiellement graveleux particulièrement bien drainé. Ses vins, aux tanins profonds, sont harmonieux, charpentés et, comme pour les grands Saint-Estèphe, un certain vieillissement contribue au développement de ses grandes qualités.

## LE VIGNOBLE

COMMUNE : SAINT-ESTÈPHE.

TERROIRS : CROUPES GRAVELEUSES.

SUPERFICIE : 3,5 HECTARES.

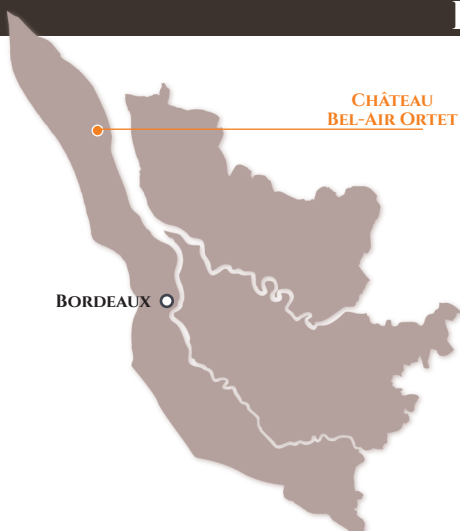
DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 52 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ANS.

## LE VIN



### Assemblage

52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon

### Vinification

Fermentation de 4 jours à froid et fermentation douce à 27° pendant 32 jours.

### Élevage

Entonnage en barriques sitôt fermentation achevée, élevage barriques françaises pendant 12 mois dont 35% neuves.

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindra sa plénitude vers 2026/2027.

### Dégustation

Vin à la robe d'un rouge profond qui séduit par son nez intense aux arômes de fruits noirs comme la myrtille et le cassis. Sa bouche, de belle densité, est opulente, les tanins sont bien enrobés. Une finale longue sur des notes de vanille fraîche non dénuée d'éclat.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge ou blanche .



## PALMARÈS

Or, Concours International de Lyon, 2020